

Entrées



Entremeses – Starters

Entrée du jour 4.70 €

(entrée élaborée en fonction du marché – sauf week-end et jours fériés)
(entremeses del día dependiendo del mercado – excepto fin de semana i días de fiesta)
(today's starter according to the market – except week-end and public holiday)

Cappuccino de courgettes 4.70 €

(courgettes et oignons cuits et mixés, crème fouettée et pointe de curry)
(consomé frío de calabacines y cebollas, crema azotada, curry)
(cold consommé, courgettes, onions, whipped cream, curry)

Saumon fumé, caviar d'aubergine et tapenade 9.20 €

(saumon fumé, caviar d'aubergine, tapenade et salade verte)
²(salmón ahumado, caviar de berenjena y condimento a base de aceitunas)
(smoked salmon, caviar of eggplant and tapenade)

Escalivade, tomate confite et sorbet au romarin 7.90 €

(poivron, aubergine, tomate, oignon et courgette rôtis, tomate confite et sorbet romarin)
(pimienta, berenjena, cebolla y calabacín asados, tomate confitado y sorbete romero)
(roasted sweet pepper, onion, aubergine, courgette, stewed tomato, rosemary ice water)

Crumble de boudin catalan aux pommes, oignons confits 7.90 €

(crumble au boudin catalan et aux pommes, oignon confit)
(crumble a la morcilla y manzanas caramelizadas, cebolla confitada)
(apple and catalan black pudding crumble, stewed onions)

Salade Assortiment Saveurs de Terroir 11.10 €

(anchois marinés, poivron, œuf mimosa, pain tomate Serrano, escalivade, salade verte)
(anchoas, pimienta, huevo mimosa, pan tomate Serrano, escalivade, ensalada verde)
(anchovies, sweet pepper, hard boiled egg, toast tomato Serrano, escalivade, salad)

Assiette campagnarde 10.60 €

(jambon Serrano, pâté de campagne supérieur, chorizo doux, boudin noir catalan)
(jamón Serrano, paté casero superior, chorizo dulce, morcilla negra catalana)
(Serrano ham, special pâté, sweet chorizo, catalan black pudding)

Tous nos plats utilisent des produits locaux
Todos nuestros platos utilizan productos locales
All our dishes use local products

Tarifs 2010

Prix nets – service compris

Moules

Mejillones – Mussels

Moules à la marinière sans accompagnement..... 9.90 €

(moules au vin blanc et à la crème avec une persillade)
(mejillones a la marinera con crema, ajo y perejil)
(mussels cooked in their own juice with onions, white wine and cream)

Moules à la marinière - frites 10.40 €

(moules au vin blanc et à la crème avec une persillade)
(mejillones a la marinera con crema, ajo y perejil – patatas fritas)
(mussels cooked in their own juice with onions, white wine and cream – chips)

Moules au curry - frites10.90 €

(moules au vin blanc, à la crème et parfumées au curry)
(mejillones a la marinera con crema y curry – patatas fritas)
(mussels in their own juice with onions, white wine, cream and curry – chips)

Moules au Banyuls - frites11.40 €

(moules au Banyuls et à la crème avec une persillade)
(mejillones a la marinera con crema y Banyuls vino dulce – patatas fritas)
(mussels cooked in their own juice with onions, Banyuls sweet wine and cream – chips)

Moules au chorizo - frites11.40 €

(moules au vin blanc, à la crème et julienne de chorizo doux)
(mejillones a la marinera con crema y chorizo dulce – patatas fritas)
(mussels in their own juice with onions, white wine, cream and sweet chorizo – chips)

tous les plats peuvent être servis avec du riz , des légumes ou des frites
merci de le préciser dès votre commande

todos los platos pueden ser servidos con arroz, verduras o patatas fritas
gracias de precizarlo a su pedido

all main dishes can be served with rice, vegetables or chips
please specify during your order

portion supplémentaire 3,50 €
extra porción 3,50 € -extra charge for additional portion 3,50 €

Tarifs 2010

Prix nets – service compris

Le coin du pêcheur

El rincón del pescador – The fisherman's spot

Pavé de saumon à l'unilatérale13.30 €

(pavé de saumon croustillant côté peau et moelleux sur le dessus)
(adoquín de salmón al unilateral)
(one side roasted salmon)

Cabillaud gratiné à l'Aïoli 15.90 €

(cabillaud gratiné à l'aïoli)
(bacalao gratinado con alioli)
(cod browned with garlic mayonnaise)

Turbot poêlée, croustillant de « rousté » 18.50 €

(turbot juste saisi à l'huile d'olive, poitrine de porc raidie au four)
(rodaballo sarteneda con aceite de oliva, panceta secada)
(turbot just fried with olive oil, dried porc breast)

Gambas laquées (5 pièces) 16.90 €

(crevettes calibre 20/30 caramélisées au miel)
(gambas calibre 20/30 caramelizadas con miel)
(prawns size 20/30 coat with honey)

Méli-mélo de poissons, gambas et moules 22.70 €

(turbot ,cabillaud, gambas rôtis et moules)
(rodaballo, bacalao, gambas asados y mejillones)
(turbot ,cod, prawn roasted and mussels)

Plat du jour (à base de poisson le vendredi)..... 10.40 €

(le vendredi nous proposons du poisson en plat du jour – pas de plat du jour le w-e et fériés)
(el viernes proponemos pescado en plato del día - no plato del día fin de semana y fiesta)
(on friday we propose fish in the today's special – no today's special on w-e and public holidays)

Tarifs 2010

Prix nets – service compris

Le coin du boucher

El rincón del carnicero – The butcher's spot

Petit carré d'agneau au sésame15.50 €

(côtelettes d'agneau panées aux graines de sésame)
(chuletitas de cordero empanadas a las semillas de sésamo)
(little lamb square in sesame)

Grillade tradition catalane 15.50 €

(saucisse et boudin catalans, poitrine, côtelette d'agneau)
(salchicha y morcilla catalanas, panceta, chuletita de cordero)
(sausage and catalan black pudding, porc breast, chop of lamb)

Magret de canard sauce Banyuls ou au miel..... 15.70 €

(magret de canard IGP sud-ouest)
(pecho de pato del sudoeste Francia con una salsa Banyuls o al miel)
(duck breast from south-west France with a Banyuls or honey sauce)

Bavette (origine affichée en salle)13.00 €

supplément sauce Banyuls 2.50 €
redondo de vaca – extra para salsa Banyuls (vino dulce local) 2.50 €
flank of beef - extra charge for Banyuls (local sweet wine) sauce 2.50 €

Plat du jour (à base de viande du lundi au jeudi)..... 10.40 €

(du lundi au jeudi le plat du jour est à base de viande, – pas de plat du jour le w-e et fériés)
(del lunes al jueves plato del día con carne- no plato del día fin de semana y días de fiesta)
(from monday to thursday today' special with meat – no today's special on w-e & public holidays)

Les entrées, plats et desserts du jour sont servis dans la journée jusqu'à épuisement des quantités fabriquées ; il peut y avoir rupture de stock en cours de service. Merci de votre compréhension.

Entremeses, platos y postres del día se sirven en el día hasta agotamiento de las cantidades fabricadas. Gracias por su comprensión si no queda más durante su comida.

Today's starter, special and dessert are served until exhausting. Sorry if they are out-of-stock during the day.

Tarifs 2010

Prix nets – service compris

Fromages et Desserts

Queso i postres–Cheese and desserts

Chèvre au miel, à l'huile d'olive et baies de poivre rose..	5.40 €
(queso de cabra con miel, aceite de oliva y bayas de pimiento rosado) (goat cheese with honey, olive oil and pink peper)	
Roquefort et sa gelée au Muscat de Rivesaltes	6.00 €
(queso de Roquefort con jalea de moscatel de Rivesaltes) (Roquefort cheese with Rivesaltes Muscat jelly)	
Fondant au chocolat	6.40 €
(fundente al chocolate) (melting chocolate cake)	
Crème catalane (avec une boule de glace 7,60 €)	6.40 €
(crema catalana (con una bola de helados a la mantilla 7,60 €)) (catalan custard (with one vanilla ball 7,60 €))	
Panna cotta aux fruits de saison.....	6.40 €
(panna cotta es jalea de nata lo servimos con frutas del tiempo) (panna cotta is sweet cream jelly we serve it with season fruits)	
Îles flottantes	6.40 €
(isla flotante) (floating island)	
Salade de fruits frais de saison.....	6.40 €
(macedonia de frutas del tiempo) (season fruits salad)	
Assiette de douceurs catalanes	6.40 €
(dulces catalanas combinadas) (set of catalan sweetness and biscuits)	
Dessert du jour	5.30 €
(postre del día) (today's dessert)	
Café gourmand	5.30 €
(café y dulces) (gourmet coffee)	

Tarifs 2010

Prix nets – service compris

Glaces et Sorbets

Helados y sorbetes – Ice cream and water ice

Glace ou Sorbet

1 boule (1 bola – 1 ball) 2.90 €

2 boules (2 bolas – 2 balls) 3.80 €

3 boules (3 bolas – 3 balls) 5.30 €

Supplément chantilly 1.20 €

(suplemento por nata)

(extra charge for whipped cream)

Parfums des glaces



vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, nougat, pain d'épices, pistache, rhum-raisin, caramel à la fleur de sel

Parfums des sorbets

citron jaune, citron vert, cassis, abricot, fraise

Sabor de los helados



mantecado, chocolate, café, menta-chocolate, turrón, alajú, pistacho, rhum-pasas, caramelo & sal flor

Sabor de los sorbetes

limón, limón verde, grosella negra, albaricoque, fresa

Ice cream flavour



vanilla, chocolate, coffee, mint-chocolate, nougat, gingerbread, pistachio, rum-raisin, caramel & salt flower

Water ice flavour

lemon, lime, blackcurrent, apricot, strawberry

Voir également la carte des Coupes glacées

Ver también la carta de las copas de helados

See also Ice cream and icy cups

Tarifs 2010

Prix nets – service compris

Menu Enfant 8.10 €

jusqu'à 12 ans
hasta 12 años
until 12 years old

Menú niño – Kid menu

Boissons au choix

Un verre de coca, ou de limonade,
ou de jus de fruit ou un sirop à l'eau

Un vaso de coca, o de limonada,
o de zumo de fruto o jarabe con agua

A glass of coca, or lemonade,
or fruit juice or syrup

Plats au choix

nuggets de volaille
ou steak haché origine France
ou poisson pané ou moules (portion enfant)

nuggets de aves o hambuesga (origen Francia)
o barritas de merluz o mejillones (niño porcion)

poultry nuggets or hashed beef (origin France)
or bread crumb Fish or mussels (kid portion)

merci de préciser l'accompagnement pour le plat du menu enfant : frites, riz ou légumes
gracias para escoger la guarnición del plato : patatas fritas, arroz o hortalizas
thank you for choosing trimming in kid menu : chips, rice or vegetables

Desserts au choix

Glace ou Sorbet 2 boules
ou ½ Fondant ou Barre glacée

helados o sorbetes 2 bolas
o ½ fundante al chocolate o barra helada

2 balls ice cream or water ice
or ½ melting chocolate cake ou frozen stick

Tarifs 2010

Prix nets – service compris

Les Formules « Bistrot » à partir de 12.70 €

« Bistrot » set menus – formulas « Bistrot »

Le « Duo » Entrée + Plat ou Plat + Dessert 12.70 €

“Duo” entremeses+plato o plato+postre – “Duo” starter+main dish or main dish+dessert

Le « Trio » Entrée + Plat + Dessert..... 15.20 €

« Trio » entremeses + plato + postre – « Trio » starter + main dish + dessert

Entrées au choix

Entrée du jour

Entremeses del día – Today’s starter

ou – o – or

Cappuccino de courgettes

Consomé frío de calabacines – courgettes cold consommé

ou – o – or

Salade de tomate

Ensalada de tomate – Tomato salad

Plats au choix

Plat du jour

plato del día – Today’s special

ou – o – or

Moules à la marinière – frites *

Mejillones a la marinera* (+ 1,10€)– Mussels “à la marinière” *

Desserts au choix

Dessert du jour

Postre del dia – Today’s dessert

ou – o – or

Glace ou Sorbet 3 boules

Pas d’entrée du jour, ni de plat du jour, les week-end et jours fériés.

No entremeses del día, no plato del día, fin de semana y día de fiesta

No today’s starter, no today’s special on week-end and public holidays

(*) supplément 0,60 € pour Moules au curry et de 1.80 € pour Moules au Banyuls ou au chorizo

(*) extra 0,60 € para Mejillones al curry y 1.80 € para Mejillones al Banyuls o al chorizo

(*) extra charge 0,60 € for curry Mussels and 1.80 € for Banyuls or chorizo Mussels

Tarifs 2010

Prix nets – service compris – boissons non comprises

Menu Terroir 23.00 €

Menù Terruño – Local Land Menu

Entrées au choix

Escalivade, tomate confite et sorbet au romarin

(légumes rôtis, tomate confite et sorbet romarin)
(hortalizas asados, tomate confitado y sorbete romero)
(roasted sweet vegetables, stewed tomato and rosemary ice water)

OU – O – OR

Crumble de boudin catalan aux pommes,
oignons confits

(crumble de morcilla y manzanas, cebolla confitada)
(black pudding and apple crumble, stewed onions)

Plats au choix

Cabillaud gratiné à l'aïoli

(bacalao gratinado con alioli)
(cod browned with garlic mayonnaise)

OU – O – OR

Grillade tradition catalane

(saucisse et boudin catalans, poitrine, côtelette d'agneau)
(salchicha y morcilla catalanas, panceta, chuletita de cordero)
(sausage and catalan black pudding, porc breast, chop of lamb)

Desserts au choix

Fromage ou Dessert de la carte

(à l'exception des coupes glacées)

Queso o Postre de la carta
(excepto copas de helados)

Cheese or Dessert à la carte
(except icy cups)

composition détaillée des entrées, plats et desserts dans les premières pages de la carte
details of starters, main dishes and desserts at the beginning of the menu
detalles de los entremeses, platos y postres en la primera parte de la carta

Tarifs 2010

Prix nets – service compris – boissons non comprises

Menu Découverte 28.90 €

Entrées au choix

Assortiment Saveurs de Terroir

(anchois, poivron, œuf, pain tomate Serrano, escalivade, salade)
(anchoas, pimienta, huevo, pan tomate Serrano, escalivade, ensalada)
(anchovies, sweet pepper, egg, toast tomato Serrano, escalivade, salad)

OU – O – OR

Assiette campagnarde

(Serrano, pâté de campagne, chorizo doux, boudin noir catalan)
(Serrano, paté casero, chorizo dulce, morcilla negra catalana)
(Serrano ham, special pâté, sweet chorizo, catalan black pudding)

Plats au choix

Turbot ou Lotte* poêlée, croustillant de « rouste »

(turbot ou lotte* saisi à l'huile d'olive, poitrine de porc raidie au four)
(rodaballo o rape* sartenada con aceite de oliva, panceta secada)
(turbot or monkfish* just fried with olive oil, dried porc breast)

OU – O – OR

Petit carré d'agneau au sésame

(côtelettes d'agneau panées aux graines de sésame)
(chuletitas de cordero empanadas a las semillas de sésamo)
(little lamb square in sesame)

Desserts au choix

Fromage au choix à la carte

Queso o Postre de la carta
Cheese or Dessert à la carte

OU – O – OR

Dessert au choix à la carte

Postre de la carta
Dessert à la carte